

食材2つだけ!

豚こま肉

×

ゆで卵



調理時間

20分

豚こま肉を丸めて食べ応えUP

豚こまだんご南蛮

材料 (2人分)

豚こま切れ肉 …………… 200g
ゆで卵 …………… 2個
小ねぎ(あれば) …………… 2本
○酒 …………… 小さじ2
○薄力粉 …………… 大さじ1
■しょうゆ …………… 大さじ1と1/2

■酢 …………… 大さじ1と1/2
■砂糖 …………… 大さじ1
■唐辛子 …………… 1/2本
●マヨネーズ …………… 大さじ3
●レモン汁 …………… 小さじ1
●塩・こしょう …………… 少々
サラダ油 …………… 大さじ1

1 材料を切る

小ねぎは小口切りにする。豚肉は○と共にポリ袋に入れ、袋の上から揉む。ゆで卵はボウルに入れてフォークで潰し、●を加えて混ぜ、タルタルソースを作る。唐辛子の種を取り除き、別のボウルに■を混ぜ合わせる。

2 焼く

豚肉を8等分して平たい丸型に整える。フライパンにサラダ油を入れて中火で熱し、豚肉を両面しっかり焼き色がつくまで焼く。焼き上がったら合わせた■に、熱いうちに漬ける。

3 仕上げ

皿に豚肉を盛り付け、タルタルソースをかけて小ねぎをちらす。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索